

Томинальное меню Премиум

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра лососевая в тарталетках (тарталетка, икра, лимон, сливочное масло)

Ролл из лосося и сливочного сыра

Деревенский погребок (капуста квашеная, морковь корейская, огурцы соленые, черемша, чеснок)

Морской бриз (лосось шеф посола, лосось холодного копчения, масляная рыба холодного копчения, маслины, лимон, зелень)

Овощной микс (помидоры черри, огурец, паприка сладкая, редис, листья салата, зелень)

Мясное изобилие (говядина с/к, буженина и ростбиф собственного приготовления, телячий язык)

Сырное ассорти (маасдам, пармезан, «Дор-блю», виноград, орехи)

Сельдь по-русски (сельдь, отв. картофель, красный лук, зелень)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (1 на выбор)

Мешочки из блинов с красной рыбой

Тигровые креветки на гриле

САЛАТЫ

Салат «Нисуаз» по классическому французскому рецепту

Салат с утиной грудкой, сегментами апельсина и фирменной заправкой

Салат с телячьим языком, курой и домашним майонезом

СУПЫ (1 на выбор)

Уха из лосося по-фински

Солянка мясная домашняя

Борщ с говядиной

ВЫПЕЧКА (1 на выбор)

Пирожки (яблоко, зелёный лук/яйцо, капуста, мясо)

ГОРЯЧЕЕ (1 на выбор)

Стейк из мраморной говядины с ароматными томатами, спаржей и мясным соусом

Утиная грудка с брусничным соусом и печеными овощами

Сибас с пряными травами и овощами гриль

РИПУАЛЯНЬИЕ БЛЮДА

Кутья

Кисель

Блины (1шт./чел.)

Хлебная корзина

Фруктовая тарелка

Морс – без ограничения

Минеральная вода без газа

Стоимость данного меню составляет 5000р./чел

С собой можно принести: алкоголь, напитки, фрукты.

Комиссионный сбор + 10 % от общего счета

Обслуживание официантом из расчета 1 официант на 10 человек, 2 официанта на 20 человек и т. д.